TORTA GIRASOLE



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

150 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1

25 g Fiokki - PC0

c.s. Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

500 g carne picada mixta

1 huevo

50 g parmesano rallado

2 láminas redondas de pasta de hojaldre extendido de 250 gr. cada una (puede se congelado)

Preparación

Mezclar y amasar la carne picada junto con el Fiokki, la sal de hierbas, la gransalsa de puerros, el huevo y el parmesano. Estender la mezcla obtenida en el centro de un disco de hojaldre recreando la parte central de un girasol de diámetro de unos 10cm. aprox., la mezcla sobrante extenderla en los bordes del disco de hojaldre separándolo de relleno central. Cubrir con el otro disco de hojaldre y para unirlos, apretar en las zonas del disco donde no se encuentre lel relleno. Recrear los pétalos del girasol con cortes de unos 5 o 6 cm. Cubrir de pan rojo el centro del girasol y de pan amarillo los pétalos. Para finalizar, dar la vuelta a los pétalos con el objetivo de mostar el relleno.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)